

Сочная баранья спинка

На 8 порций: 1,5 кг мяса, 5 ст. ложек меда, 1 чайная ложка карри, 2 ст. ложки лимонного сока, 4 груши, 2 ст. ложки сливочного масла, 100 г тертого кокоса (кокосовой стружки), 1 чайная ложка сахара.

Надрезать мясо со стороны костей «клеточкой» на глубину примерно 2 см. Смешать мёд с карри, лимонным соком и маслом. Пропитать мясо этой смесью со всех сторон и поставить в холодильник на 4 часа.

Разжечь гриль на углях примерно за 30 минут до начала готовки и оставить угли тлеть. Расположить решетку на расстоянии 10 см от углей. Разогреть духовку до 200 °.

Разрезать груши пополам, удалить сердцевину. Растопить масло, добавить кокос и обжарить до светло-коричневого цвета. Посыпать разложенные груши, добавить сахар и поставить груши в середину духовки примерно на 20 минут.

Теперь можно положить мясо на решетку гриля, и, часто переворачивая, жарить 25-30 минут. Жаркое нужно периодически поливать маринадом, которым оно пропитывалось в самом начале. Переставить мясо в выключенную духовку и дать ему остыть именно там, чтобы сок равномерно распределился внутри, и мясо оставалось сочным после того, как его разрежут на порции.

Этим вкусным мясным лакомством можно отлично отметить окончание летнего сезона.